

[illegible]



**Palacio Danubio Azul**  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL

The Best Chinese-American  
Restaurant in Town



Delivery &  
Take Out  
de Lunes a  
Domingo

 234 4688  
233 3856  
231 3588

Haga su pedido con una hora  
de anticipación

*377 Thanks to you*  
The Best Chinese Restaurant in Town  
*Palacio Danubio Azul*





# Carta Domicilio

[illegible]



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL

C A R T A  
M E N U



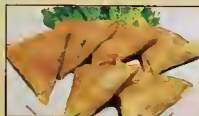
CARTAMENU  
APERITIVOS



**WANTAN**  
Deliciosos Wantan de Masa Crujiente,  
Relleno de Pollo o Cerdo.  
Delicious Pork or Chicken Fried Wonton.  
\$2,250.-



**WANTAN CENTOLLA**  
Deliciosos Wantan de Masa Crujiente,  
Relleno de Centolla.  
Delicious Crab Wontons.  
\$4,950.-



**EMPANADA DE LOCO**  
Empanada de Loco,  
Loco Sarnosa.  
\$6,950.-



**CAMARON DANUBIO**  
Empanada de Camarón  
& Cabello,  
Shrimp Sarnosa.  
\$4,350.-



**TEMPURA DE VERDURAS**  
Tempura de Verduras,  
Wok Fried Tempura Veggies.  
\$3,600.-



**SPRING ROLLS**  
Arrollado de Pollo y Pollo,  
LUMPIA.  
Arrollado de Verduras,  
Shredded Cole with Chicken or Vegetables.  
\$3,350.-



**CAMARON DORADO**  
Con Centro de Ostras en Nori  
y apasado en Panko.  
Fresh Scallops Wrapped in Nori covered  
by a Jumbo Shrimp and Deep Fried in  
Panko. \$8,500.-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL

B A R & L O U N G E



CARTAMENU  
BAR & LOUNGE

APERITIVOS

Campari	\$ 3.950
Blue Splash	\$ 3.950
Whisky Sour	\$ 3.950
Jerez Sour	\$ 3.950
Bitter Baldo	\$ 3.500
Mango Sour	\$ 3.700
Amaretto Sour	\$ 3.700
Zairo	\$ 3.500
Vaina en Jerez Tio Pepo	\$ 3.500
Kir Royal	\$ 3.500
Pisco Sour Peruano	\$ 3.200
Pisco Sour	\$ 2.700
Pisco Danubio	\$ 3.500
Pisco Alto del Carmon	\$ 3.500
Pisco Mistral	\$ 3.500
Vaina on Oporio	\$ 2.800

COCKTAILS

Margarita Real	\$ 4.200
Happiness	\$ 4.100
Brandy Alexander	\$ 3.900
Piña Colada	\$ 4.150
Banana Sour	\$ 3.900
White Danubio	\$ 3.900
Blue Danubio	\$ 3.900
Margarita	\$ 4.200
Margarita Blue	\$ 4.200

FROZEN DRINKS

Bangkok	\$ 3.900
Belging	\$ 3.900
Begola	\$ 3.900
Buenos Aires	\$ 3.900
Hong Kong	\$ 3.900
London	\$ 3.900
Los Angeles	\$ 3.900
Madrid	\$ 3.900
Mexico	\$ 3.900
Miami	\$ 3.900
New Delhi	\$ 3.900
New York	\$ 3.900
Ottawa	\$ 3.900
Pera	\$ 3.900
Poma	\$ 3.900
Sao Paulo	\$ 3.900
Seoul	\$ 3.900
Tokio	\$ 3.900

SHORT DRINKS

Old Fashioned	\$ 4.500
Rusty Nail	\$ 4.500
Godfather	\$ 4.500
Russo Negro	\$ 4.100
Russo Blanco	\$ 4.100
Calpiria	\$ 3.990
Calpiroska	\$ 3.990
Calpirasima	\$ 3.990
Terullita	\$ 2.990
Amora	\$ 3.990

WHISKY

Johnnie Walker Blue Label	\$ 39.000
Johnnie Walker Etiqueta Dorada 18 años	\$ 12.500
Johnnie Walker Etiqueta Verde 15 años	\$ 9.500
Old Parr 12 años	\$ 8.700
Balanlines 12 años	\$ 7.100
Glenfiddich 12 años	\$ 7.100
Jim Bean	\$ 5.300
Chivas Regal 12 años	\$ 5.300
Jack Daniel's	\$ 5.300
Johnnie Walker Black Label	\$ 5.200
Balantinas 6 años	\$ 4.200
Johnnie Walker Red Label	\$ 4.200
JB 6 años	\$ 4.100

BAR LICORES

Cognac Courvoisier VS	\$ 9.950
Cognac Remy Martin VSOP	\$ 10.100
Vodka Grey Goose	\$ 7.300
Tequila Jose Cuervo Especial	\$ 4.300
Gin Bombay Sapphire	\$ 4.300
Vodka Absolut	\$ 4.100
Vodka Absolut Citron	\$ 4.100
Vodka Absolut Kurant	\$ 4.100
Vodka Absolut Mandrin	\$ 4.100
Vodka Absolut Peppar	\$ 4.100
Vodka Absolut Vanille	\$ 4.100
Ron Casique	\$ 4.100
Ron Casique Limón	\$ 4.100
Ron Pampero	\$ 4.100
Ron Havana Club Añejo Reserva	\$ 4.100
Tequila Olmeca Blanco	\$ 4.100
Tequila Olmeca Dorado	\$ 4.100
Ron Bacardi Blanco	\$ 3.950
Ron Bacardi Dorado	\$ 3.950
Ron Bacardi Limón	\$ 3.950
Ron Havana Club Añejo Especial	\$ 4.100
Vodka Stolichnaya	\$ 3.950
Gin Beefeater	\$ 3.900
Gin Tanqueray	\$ 3.900
Pisco Mistral 40°	\$ 3.600
Pisco Alto Del Carmen 40°	\$ 3.600
Jerez Tio Pepe	\$ 3.100

CHAMPAGNES

Dom Perignon 1982	\$ 240.000
Ruinart Blanc de Blancs	\$ 59.000
Ruinart Rose	\$ 59.000
Moet & Chandon Brut Imperial	\$ 59.000
Gosset Brut Grande Réve	\$ 52.000
Cordon Niu Brut	\$ 25.000
Valdivieso Brut Nature	\$ 22.000
Valdivieso Grand Brut	\$ 18.000
Copa de Champagne	\$ 3.000



LONG DRINKS		NON-ALCOHOLIC DRINKS	
Mai Tai	\$ 4.100	Piña Colada	\$ 3.200
Tequila Sunrise	\$ 4.100	Pinavera	\$ 3.200
Huicane	\$ 4.100	Cocktail de Tomate	\$ 3.200
Yellow Bird	\$ 4.100	Adolla	\$ 3.200
Rum Runners Frozen	\$ 4.100	Jugo de Tomates	\$ 3.200
Long Island	\$ 4.100	Granadina	\$ 3.200
John Collins	\$ 4.100		
Cuba Libre	\$ 4.100	BERBIDAS	
Tom Collins	\$ 4.100	Red Bull	\$ 3.500
Vodka Tónica	\$ 4.100	Agua Mineral Perrier	\$ 2.600
Vodka Naranja	\$ 4.100	Agua Mineral San Pellegrino	\$ 2.100
Sangria	\$ 4.100	Agua Mineral S/G San Pellegrino	\$ 2.100
Mojo	\$ 4.100	Agua Mineral S/G Evian	\$ 2.100
Bloody Mary	\$ 4.100	Cachetun Limon	\$ 1.300
Primavera	\$ 4.100	Agua Mineral Dasani o/gas	\$ 1.300
Sake Frozen	\$ 4.100	Agua Mineral Dasani o/gas	\$ 1.200
		Agua Mineral Vival	\$ 1.200
MARTINIS		Agua Mineral Porvenir	\$ 1.200
Cosmopolitan	\$ 3.650	Pinã	\$ 1.200
Sake Martini	\$ 3.650	Limon Soda	\$ 1.200
Martini Dry	\$ 3.650	Tónica	\$ 1.200
Manhattan	\$ 3.650	Coca Cola	\$ 1.200
Martini Bianco	\$ 3.650	Coca Cola Light	\$ 1.200
Apple Martini	\$ 3.650	Coca Cola Zero	\$ 1.200
Chocolate Martini	\$ 3.650	Sprite	\$ 1.200
Sichu Martini	\$ 3.650	Ginger Ale	\$ 1.200
		Ginger Ale Lights	\$ 1.200
LICORES - BAJATIVOS		JUGOS	
Cognac Remy Martin VSOP	\$ 10.100	Jugo de Chirimoya	\$ 1.950
Brandy Torres 10	\$ 5.200	Jugo de Frambuesa	\$ 1.950
Grand Marnier	\$ 2.200	Jugo de Frutilla	\$ 1.950
Sheridan's	\$ 2.200	Jugo de Naranja	\$ 1.950
Sambuca Galliano	\$ 1.100	Limonada	\$ 2.200
Drambuie	\$ 1.100		
Mezcla Maria Brizard	\$ 1.100	JUGOS LIGHT	
Colinrese	\$ 1.100	Frambuesa Light	\$ 1.650
Licor de Café Galliano	\$ 1.100	Pinã Light	\$ 1.650
Scilleys	\$ 1.100	Mango Light	\$ 1.650
Amarletto Galliano	\$ 1.100		
Amarletto Disaronno	\$ 1.100	INFUSIONES	
Kahlua	\$ 1.100	Russian Coffe	\$ 4.200
Frangelico	\$ 1.100	Oriental Coffe	\$ 4.200
Manzanilla	\$ 2.500	Maxim Coffe	\$ 4.200
Menta	\$ 2.500	Irish Coffe	\$ 4.200
Cherry	\$ 2.500	French Coffe	\$ 4.200
		Italian Coffe	\$ 4.200
CERVEZAS		Ice Tea	\$ 1.600
Tsingto Beer	\$ 2.600	CAFE SEGAFREDO	
Lowenbraun Sin Alcohol	\$ 2.600	Café Express	\$ 1.600
Lowenbraun Con Alcohol	\$ 2.600	Café Cortado	\$ 1.600
Budweiser	\$ 2.300	Café Turco	\$ 1.600
Grolsch	\$ 2.300	Caperocchio	\$ 1.600
Kunstmann Pale Ale	\$ 2.300	Café Latte	\$ 1.600
Kunstmann Bock	\$ 2.300	Dcafi	\$ 1.600
Kunstmann Lager	\$ 2.300	Lecho	\$ 1.500
Kunstmann Miel	\$ 2.300	Nissalat	\$ 1.500
Corona	\$ 2.300	Infusiones Twinings	\$ 1.500
Cristal	\$ 1.950	Té de Twinings	\$ 1.500
Imperial	\$ 1.950	Té de Hierbas	\$ 1.500
Royal	\$ 1.950	Té Negro	\$ 1.500
Honken	\$ 1.950	Té Verde	\$ 1.500
Escudo	\$ 1.950	Té Jazmin	\$ 1.500
Austral	\$ 2.200		
Austral Patagona	\$ 2.200		
Austral Calafate	\$ 2.200		

Un **Regalo** Perfecto  
Ocasiones Especiales...



en PDA







*Palacio Donato Saul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**MIX ORIENTAL PREMIUM**  
Camaron Esotico en Aguacate en Perico y Coco,  
Oso de Aguacate en Perico y Coco,  
Congrio Rebozado en Fritura de Arroz  
& Anillos de Calamar Rebozados en Tempura  
\$18.500.-



**ROLLS PALTA QUESO CREMA**  
Rolls de Pollo y Queso Crema,  
Rebozados en Arroz y Crema, Servidos  
en una Deliciosa Pancake then Fried.  
\$3.950.-



**ROLLS DE TOMATE PALTA ORZULETE**  
Arrollado de Tomate, Pata y Cebollita,  
Rolls of Tomato, Avocado & Cebollita.  
\$3.550.-



**SIU MAI**  
Sagitosa de Masa de Wonton con Cordero  
y Col Fritas en Wok.  
Wok Fried Money Bags Siu Mai  
\$3.350.-



**CHICKEN ROLLS**  
Rolls de Pollo servidos en Nori y Semilla  
de Sésamo.  
Chicken Rolls with Sesame Seeds.  
\$3.500.-



**WRAP DE LECHUGA CON POLLO**  
Salteado de Pollo servido en Wraps de  
Lechuga.  
Quickly Cooked Spiced Chicken served  
with Lettuce Wraps. \$5.200.-



**CAMARON PRIMAVERA**  
Camaron Esotico Rebozado.  
Fried Shrimp served with our  
Dipping Sauce.  
\$8.200.-



**ANILLOS DE CALAMAR**  
Calamar Rebozado  
Deep Fried Squid.  
\$8.200.-



**AJI RELLENDO**  
Con pasta de Corvina,  
Champignon y Ajo.  
(Picante Suave)  
Chili with Corvina Paste,  
Mushrooms & Garlic. \$3.950.-

CARTA MENU  
DIM SUM



MIX DUMPLINGS  
10 Unidades  
\$19.800



MIX DUMPLINGS  
10 Unidades  
\$16.800



Dumpling Atún \$4.200,-



Dumpling 4 colores \$4.200,-



Dumpling Beef \$4.200,-



Dumpling Pollo \$4.200,-



Dumpling Caviar \$4.200,-



Dumpling Comina \$4.200,-



Dumpling Salmón Queso Crema \$4.200,-



Dumpling Vegetariano \$4.200,-



Dumpling Pork \$4.200,-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**FANSY POLLO**  
Pollo, Champiñones, Algas, Cebolla, Cebollín y Pimentón Salteados en Wok sobre FANSY (Arroz).  
Chicken, Mushrooms, Seaweed, Onions, Scallions & Peppers Stir-Fried over FANSY.  
\$6,900.-



**NOODLES FILETE O POLLO**  
Noodles Salteados al Wok con Filete o Pollo, Zucchini, Zangifano, Cebollín & Cilantro de Dragón.  
Noodles Stir-Fried with Beef or Chicken, Zucchini, Carrots & Bean Sprouts.  
\$6,700.-



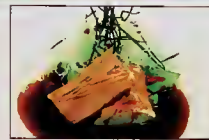
**CHALMIN SING SHAO**  
Salteado con Camarones, Champiñones, Algas, Cebolla, Cerdo al Hilo y Curry.  
Lemon Stir-Fried with Shrimps, Mushrooms, Seaweed, Roasted Pork, Shrimp, Onions & Curry.  
\$6,900.-



**FETUCCINI MERKEN**  
Fettuccini de Fideos de Arroz, Merken, Camarón Equiluminato, Vegetales, Zucchini & Pimentón Rojo.  
\$8,900.-



C A R T A M E N U  
P E S C A D O



**MAHI - MAHI**  
Mahi Mahi con Salsa de Miel, Naranja & Soya  
Mahi Mahi Filets with Honey, Orange & Soy  
Sauce  
\$7,500.-



**CONGRIO OSTION**  
Congrio y Ostiones Salteados al Wok  
con Broccoli & Gengibre  
Wok Stir Fried Conger Eel & Scallops  
with Broccoli & Ginger \$8,500.-



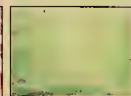
**CONGRIO ZANAHORIA & BROCCOLI**  
Trozos de Congrio, Zanahoria & Broccoli  
Conger Eel, Carrots & Broccoli  
\$6,950.-



**CONGRIO CANTONES**  
Congrio Rebozado con Salsa Agri dulce.  
Deep Fried Conger Eel with Sweet & Sour  
Sauce.  
\$6,950.-



**CORVINA**  
\$6,950.-



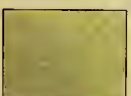
**MERO**  
\$6,950.-



**SALMON**  
\$6,950.-



**TURBOT**  
\$9,500.-



**TILAPIA**  
\$6,950.-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**TURBOT AL VAPOR**  
Filete de Turbot al Vapor con Cebollín  
& Salsa Soya  
Steamed Turbot Fish with Scallions  
& Soy Sauce  
\$9,500.-



**ARROLLADO DANUBIO**  
Pasta de Corvina envuelta en Pengueque  
de Huevo con Cebollín & Salsa Soya.  
Pencakes with fish, Scallions & Soy Sauce.  
\$5,600.-



**CONGRIO SI CHIU**  
Trozos de Congrio, Champiñones,  
Zanahoria, Broccoli, Cebollín, Pimentón,  
Ajo Verde & Tausi.  
Conger Eel, Mushrooms, Carrots, Broccoli,  
Scallions, Peppers, Chili and Tausi.  
\$6,950.-



**CONGRIO GENGIBRE**  
Congrio al Vapor, Cebollín, Gengibre & Salsa  
Soya en fondo de Diente de Dragón.  
Steamed Conger Eel, Scallions, Ginger,  
Bean Sprouts & Soy Sauce.  
\$6,950.-

#### SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO

**AL VAPOR**  
Cebollín & Salsa Soya.  
Scallions & Soy Sauce.

**SALSA ESPECIAL**  
Salsa Especial de Cebollín,  
Cilantro, Jitomates y un toque  
de Ajo.  
Special Sauce of Scallions,  
Cilantro, Tomatoes and a mince  
of Garlic.

**SALSA TAUSI**  
Salsa Tausi (Champiñones,  
Pimentón, Cebollín & Ajo Verde).  
Tausi Sauce (Mushrooms,  
Peppers, Scallions & Chili)

**SALSA IMPERIAL**  
Salsa Imperial (Tocino Cilantro  
& Cebollín).  
Imperial Sauce (Bacon, Cilantro  
& Scallions)

C A R T A M E N U  
P A T O



PATO DANUBIO  
Asado & Deshuesado, sobre un fondo de  
Fideo de Arroz Frito cubierto de Salsa 5  
Sabores.  
Roasted Duck over Crispy Rice Noodles  
covered with Five Flavor Sauce. \$7.950.-



PATO NARANJA  
Pato Asado & Deshuesado cubierto en Salsa  
a la Naranja, Ajo y Aji Rojo Molido. (Picante-  
Suave)  
Roasted Duck with Orange, Garlic, Red Chili  
Mild Sauce. \$7.950.-



PATO SHANGHAI  
Pato Asado Rafregado, deshuesado, cubierto  
en Salsa Agri dulce.  
Roasted Deep-Fried Duck with Sweet & Sour  
Sauce.  
\$7.950.-







Palacio Danubio Azul  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**MIN GYOZA**  
10 Unidades  
Gorados en Plancha  
(Cerdo, Pollo, Espinaca, Marisco,  
Vegetariano)  
\$12.266.-

**GYOZA CERDO & COL**

Dumpling de Cerdo y Col,  
con un toque de Ajo  
& Dorados en Plancha.  
Oriental Dumpling Potsticker  
Pan Fried & Served with Our  
Soy Dipping Sauce.  
(6 Unidades)  
\$5.300.-

**GYOZA ESPINACA**

Dumpling de Espinaca  
con un toque de Ajo  
& Dorados en Plancha.  
Round Spinach Potsticker Dumpling  
Pan Fried & Served with Our  
Soy Dipping Sauce.  
(6 Unidades)  
\$5.300.-

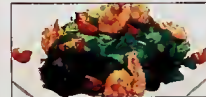
**GYOZA DE POLLO**

Dumpling Pollo, Aceite de  
Sésamo, Gengibre  
& Dorados en Plancha.  
Oriental Dumpling Potsticker  
Chicken, Oil Sesame, Ginger  
& Served with Our  
Soy Dipping Sauce.  
(6 Unidades)  
\$5.300.-

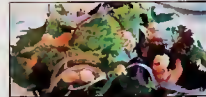
**GYOZA VEGETARIANA**

Dumpling Qiente de Dragon,  
Zamón, Ajo,  
Champiñon, Brocoli  
con un toque de Ajo  
& Dorados en Plancha.  
Oriental Dumpling Potsticker  
Veggie Vegetables & Served  
with Our Soy Dipping Sauce.  
(6 Unidades)  
\$5.300.-

CARTAMENU  
ENSALADAS



ENSALADA CAMARON ECUATORIANO  
Verdes Hidropónicos, Tomate Cherry,  
Camaron Ecuatoriano Rebosado,  
Garden Vegetables, Tomato, Fried Shrimp.  
\$7.200.-



ENSALADA CAMARON NACIONAL  
Verdes Hidropónicos, Cebolla Morada,  
Camaron Nacional,  
Garden Vegetables, Onion, Shrimp.  
National \$4.900.-



ENSALADA DE CALAMAR  
Verdes Hidropónicos con Calamar  
Ecuatoriano y Vinagreta de Soya,  
Garden Vegetables, Mixed Greens,  
Calamary with Light Soy Vinaigrette.  
\$4.900.-



ENSALADA TEMPURA  
Verdes Hidropónicos, Tempura, Tomate  
Cherry & Brotes de Alfalfa,  
Garden Vegetables, Mixed Greens, Tomato  
& Light Soy Vinaigrette.  
\$4.900.-



SATAY SALAD  
selección de hojas verdes  
con exquisito satay.  
\$3.900.-

ENSALADA ROAST BEEF  
Roast Beef & Verdes Hidropónicos  
\$3.900.-





**PATO ASADO**  
Pato Asado Deshuesado sin piel con Salsa 5  
Sabores  
Roasted Duck with Sauce.  
\$9.800.-



**PATO PIÑA**  
Pato Asado Deshuesado con Cebollin, Pina  
& Salsa Agrodulce  
Roasted Duck with Scallions, Pine Apple,  
Sweet & Sour Sauce.  
\$7.500.-



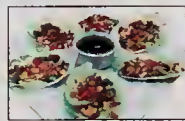
**PATO LYON CHUNG**  
Pato Asado Deshuesado con Champiñones,  
Algas, Cebolla, Pimenton & Ají Chino.  
Roasted Duck with Mushrooms, Seaweed,  
Onions, Peppers & Chinese Chili.  
\$7.500.-



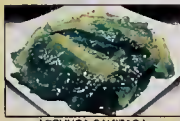
## CARTA MENU VERDURAS



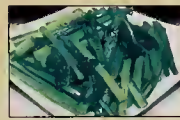
**TOFU CON SESAMO**  
Tofu Abusado con Sesamo y Salsa  
Szechuan.  
Deep Fried Bean Curd with Sesame  
Seeds & Szechuan Sauce. \$5.800.-



**WRAP DE VERDURAS**  
Vegetales Salteados al Wok servidos con  
Wraps de Lechugas.  
Wok Stir-Fried Vegetables served with  
Lettuce Wraps.  
\$5.800.-



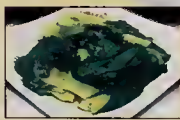
**LECHUGA SALTEADA**  
Lechuga salteada al Wok con Semillas  
de Sesamo.  
Lettuce Stir-Fried with Sesame Seeds.  
\$5.200.-



**CHOY SAN**  
Verdura China salteada con Salsa  
de Ostras.  
Stir-fried Choy San with Oyster  
Sauce. \$5.200.-



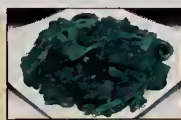
**PA PO CHAI**  
Variedad de Verduras al Hilo,  
Nacionales e Importadas con Tofu  
y Fideos de Arroz.  
Variety of Veggies, Bean Curd &  
Rice Noodles.  
\$5.800.-



**BOCK CHOY**  
Verdura China salteada con Salsa  
de Ostras.  
Stir-fried Bok Choy San with Oyster  
Sauce. \$5.200.-

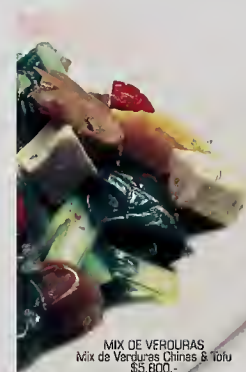


**FANSY VEGETARIANO**  
Fideos de Arroz con Champiñones,  
Zanahoria, Calabacitas y Chitos Chinos.  
Fried Noodles with a Touch of Ajo.  
Rice Noodles Stir-Fried with Vegetables  
& Soft Garlic. \$5.800.-



**POO CHAI**  
Espinacas salteadas al Wok con  
Salsa de Ostras.  
Stir-Fried Spinach with Oyster Sauce.  
\$5.200.-





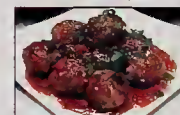
MIX DE VERDURAS  
Mix de Verduras Chinas & Tofu  
\$3.800.-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



LECHUGA Y TOFU  
Lettuce saltado al Wok con Tofu Frito.  
Lettuce Stir Fried with Bean Curd  
\$3.800.-



MANCHURIAN  
Coliflor-Cilantro, Zanghona, Ajo & Gengibre.  
Cauliflower, Cilantro, Carrots, Garlic & Ginger  
\$3.800.-

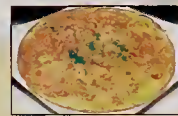


TOFU CON VERDURAS  
Trozos de Tofu Frito salteado con Verduras y Salsa Szechuan.  
Bean Curd Quick Stir Fried with Veggies & Szechuan Sauce  
\$3.800.-

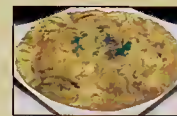


UNION BUDISTA  
Deliciosa Plato Bajo en Calorias de Verduras Salteadas.  
Our Delicious Low Fat Mix of Stir-Fried Veggies.  
\$3.800.-

## OMELETTES



OMELETTE DE CAMARÓN  
Omelette de Camarón, Champiñones, Algas, Cebollín & Diente de Dragón.  
Shrimp, Mushroom, Seaweed, Scallions & Bean Sprout Omelette.  
\$6.950.-



OMELETTES DE CONGRIO  
Omelette de Congrio, Champiñones, Algas, Cebollín & Diente de Dragón.  
Conger Eel, Mushroom, Seaweed, Scallions & Bean Sprout Omelette.  
\$6.950.-

CARTA MENU  
CERDO



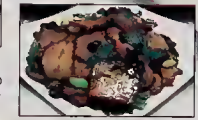
**CHANCHO SI CHIU**  
Salteado con Champiñones,  
Broccoli, Cebollín, Pimientos Ají  
Verde & Tausí.  
Diced Pork with Mushrooms,  
Broccoli, Scallions, Peppers, Chili &  
Tausí. \$6.350.-



**CHANCHO PEKIN**  
Salteado con Champiñones, Algas,  
Coli, Cebolla, Cebollín & Ají Chino.  
(Picante Suave)  
Wok Stir Fried Pork with  
Mushrooms, Seaweed, Cabbage,  
Onions, & Spicy Chinese Chili Sauce.  
\$6.350.-



**CHANCHO PERLA**  
Salteado con Champiñones,  
Zanahoria & Croquetes Chinos servido  
sobre un fondo de Crema de Oregano.  
Wok Stir Fried Pork Sings with  
Mushrooms, Carrots & Butty Corn,  
served Over Bean Sprouts. \$6.350.-



**CHANCHO 5 SABORES**  
Cerdo Asado con Gallineros Chinos,  
Algas, Cebollín & Salsa 5 Sabores.  
Wok Stir Fried Roasted Pork, Chinese  
Mushrooms, Seaweed, Scallions &  
Five Flavor Sauce. \$6.350.-







**CHANCHO CHIU YIM**  
Cerdo Salteado al Wok con Ají Verde.  
Sliced Stir Fried Pork with Chili.  
\$8.800.-



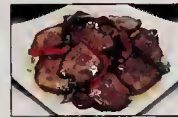
*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**CHANCHO TAMARINDO**  
Rebosado salteado con Cebollín, Pila  
& Salsa Agrodulce.  
Deep Fried Pork Stir Fried with  
scallions, Pine Apples & Sweet & Sour  
Sauce. \$6.350.-



**MAPO TO FU**  
Cerdo al Frito, Champiñones, Ajo, Ajo,  
Bamboo, Cebollín y Salsa Picante sobre  
Tofu.  
Pork Strips, Mushrooms, Scallions,  
Bamboo Shoots, Scallions & Hot Sauce  
over Bean  
\$6.600.-



**CHANCHO CHANO**  
Cerdo Asado salteado al Wok con  
Broccoli, Pimentón & Cebolla.  
Sliced Stir-Fried Pork with Broccoli,  
Peppers & Onions.  
\$6.650.-

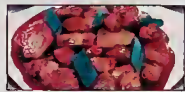


**COSTILLAS BBQ**  
Las Famosas Costillas BBQ al estilo  
Danubio.  
Danubios' Style BBQ Ribs.  
\$8.050.-



**CHANCHO AL AJÍ**  
Cerdo Salteado al Wok con Cebollín  
& Salsa de Ají.  
Wok Stir Fried Pork with Scallions  
& Garlic Sauce.  
\$6.200.-

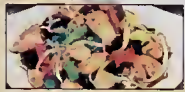
C A R T A M E N U  
POLLO



**POLLO PINA**  
Saltado con Cebollin, Pina & Salsa  
Agrodulce  
Wok Stir-Fried Chicken with Pine Apple  
& Sweet & Sour Sauce. \$5.450.-



**POLLO QUILIN**  
Saltados con Calampas & Choco Chino, Algas,  
Cebollin & Ajo  
Wok Stir-Fried Chicken, Chinese Mushrooms,  
Baby Corn, Seaweed, Scallions & Garlic.  
\$5.450.-



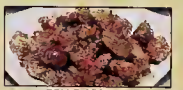
**POLLO 7 FELICIDADES**  
Saltado con Zucchini, Broccoli, Zanahoria,  
Ajo, Algas, Diente de Dragón & Gengibre.  
Wok Stir-Fried Chicken, Zucchini, Broccoli,  
Carrots, Celery, Seaweed, Bean Sprouts &  
Ginger. \$5.450.-



**POLLO RAKI**  
Saltado con Champiñones & Cebollin  
sobre un fondo de Diente de Dragón.  
Wok Stir-Fried Chicken with Scallions  
over Bean Sprouts. \$5.450.-



**POLLO TERIYAKI**  
Saltado cubierto en Salsa Teriyaki.  
Wok Stir-Fried Chicken covered in  
Teriyaki Sauce.  
\$5.450.-



**POLLO SESAMO**  
Rebosado & Salteado en Sesamo.  
Cubiertos por una Salsa Szechuan.  
Wok Stir-Fried Chicken with  
Sesame Seeds covered of a  
Szechuan Mild Sauce. \$5.450.-



**POLLO MANCHARIN**  
Pollo saltado al Wok con  
Champiñones, Zanahoria, Algas,  
Pimentón, Cebollin & Diente de Dragón.  
Wok Stir-Fried Chicken with  
Mushrooms, Carrots, Seaweed,  
Peppers, Scallions & Bean Sprouts.  
\$5.450.-



**POLLO ALMENDRAS**  
Saltados con Champiñones,  
Zucchini, Broccoli, Ajo, Cebollin  
& Almendras.  
Wok Stir-Fried Chicken, Zucchini,  
Broccoli, Celery Scallions &  
Almonds. \$5.450.-





*Palacio D'Amore*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**POLLO LIMÓN**  
Recubierta de Pollo Apasado en Panko,  
cubierta en Salsa de Limón.  
Tender Chicken Breaded Deep-Fried in  
Panko covered in Lemon Sauce.  
\$5.450.-



**POLLO CAMARÓN**  
Pollo y Camarón sazonados al Wok  
con Broccoli.  
Wok Stir Fried Chicken & Shrimp  
with Broccoli.  
\$5.450.-



**POLLO CURRY**  
Sazonado con Papas, Cebollín &  
Salsa de Curry y Coco.  
Wok Stir Fried Chicken with  
Diced Potatoes, Scallions &  
Curry-Coconut Sauce. \$5.450.-



**BANG BANG CHICKEN**  
Sazonado con Zucchini, Zanahoria  
cubiertas de una Salsa de Coco,  
Curry, Menta (Picante Suave).  
Flavors of Curry, Peanut, Chili,  
and Coconut Sautzed with  
Vegetables. \$5.450.-



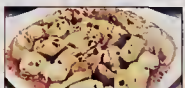
**POLLO SICHU**  
Sazonado con Champiñones,  
Zanahoria, Broccoli, Cebollín,  
Pimentón, Aji Verde & Japón.  
Wok Stir-Fried Chicken, Mushrooms,  
Carrots, Broccoli, Scallions, Peppers,  
Chili & Teriyaki Sauce. \$5.450.-



**POLLO DIENTE DE DRAGON**  
Sazonado con Diente de Dragón &  
Cebollín.  
Wok Stir Fried Chicken with Bean  
Sprout & Scallions.  
\$5.450.-



**MU SI CHICKEN**  
Sazonado con Champiñones, Algas,  
Huevo, Cebollín y Salsa Hoisin Servidos  
en Panqueque.  
Wok Stir Fried Chicken with Mushrooms,  
Seaweed, Eggs, Scallions & Hoisin Sauce  
served in Pancakes. \$5.450.-



**POLLO AL AJÓ**  
Pollo sazonado al Wok con Ajo y Aji  
Poro Molido.  
Wok Stir Fried Chicken with Garlic and  
Crushed Red Chili. \$5.450.-



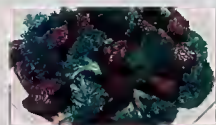
**POLLO CHAMPIGNON**  
Sazonado con Champiñones.  
Wok Stir Fried Chicken with  
Mushrooms. \$5.450.-



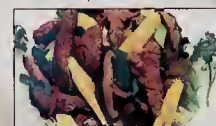
**POLLO TAMARINDO**  
Rebosado y Sazonado al Wok en  
Salsa Agria.  
Deep Fried Chicken, Wok Stir Fried  
with Sweet & Sour Sauce. \$5.450.-



C A R T A M E N U  
FILETE



**BEEF & BROCCOLI**  
Saltado al Wok con Brocoli.  
Wok Stir Fried Beef with Broccoli.  
\$5.700.-



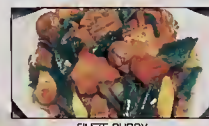
**FILETE QUILIN**  
Saltado con Cellampios y Chado Chino.  
Algas, Cebollín & Ajo.  
Wok Stir Fried Beef with Chinese  
Mushrooms, Baby Corn, Seaweed, Scallions  
& Garlic. \$5.700.-



**CHOP SUEY ESPECIAL**  
Filete, Pollo y Camarón saltado al Wok  
con Zucchini, Zanahoria, Algas, Diente  
de Dragón & Almendras.  
Wok Stir Fried Beef, Chicken & Shrimp with  
Zucchini, Broccoli, Carrots, Seaweed, Bean  
Sprouts & Almonds. \$7.200.-



**FILETE DANUBIO**  
Saltado con Cebollín Servido sobre Fondo  
de Diente de Dragón.  
Wok Stir Fried Beef with Scallions served  
over Bean Sprouts. \$5.700.-



**FILETE CURRY**  
Saltado con Papa, Cebollín y Salsa de  
Curry y Coco.  
Wok Stir Fried Beef, Good Fried Potatoes  
Scallions & Curry Coconut Sauce.  
\$5.700.-



**FILETE SI CHIU**  
Saltado con Champiñones, Zanahoria, Brocoli,  
Cebollín, Pimentón, Al Verde & Jajón.  
Wok Stir Fried Beef with Mushrooms, Carrots,  
Broccoli, Scallions, Peppers, Chili & Jajón Sauce.  
\$5.700.-



**FILETE 7 FELIDIDADES**  
Saltado con Zucchini, Brocoli, Zanahoria,  
Algas, Diente de Dragón & Camarón.  
Wok Stir Fried Beef with Zucchini, Broccoli,  
Carrots, Seaweed, Bean Sprouts & Ginger.  
\$5.700.-



**FILETE A LA CHINA**  
Saltado con Pimentón, Cebolla & Pila.  
(Gente Agraciada)  
Wok Stir Fried Beef with Peppers, Onions  
& Pine Apple in a Sweet Sour Sauce.  
\$5.700.-





**FILET LYON CHUNG**  
Salteado con Champiñones, Algas, Cebolla,  
Pimentón & Ají Chino.  
Wok Stir Fried Beef with Peppers, Seaweed,  
Onions, Mushrooms & Chinese Chili.  
\$5,700.-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



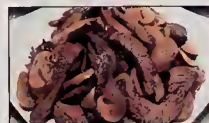
**FILET MANDARIN**  
Salteado con Champiñones, Zanahora, Algas,  
Pimentón, Cebollín & Diente de Dragón.  
Stir Fried Beef with Mushrooms, Carrots,  
Seaweed, Peppers, Scallions & Bean Sprouts.  
\$6,700.-



**FILET PAKU**  
Salteado con Champiñones y Cebollín.  
Servido Sobre Pinda de Diente de Dragón.  
Wok Stir Fried Beef with Mushrooms &  
Scallions Served over Bean Sprouts.  
\$5,700.-



**FILET ORIENTAL**  
Salteado con Champiñones, Zanahora,  
Pimentón, Diente de Dragón, Ají Verde &  
Almendras Molidas.  
Stir Fried Beef with Mushrooms, Carrots,  
Peppers, Bean Sprouts, Oni & Minced Almonds.  
\$5,700.-



**FILET CHAMPIGNON**  
Salteado al Wok con Champiñones.  
Wok Stir Fried Beef with Mushrooms.  
\$5,700.-



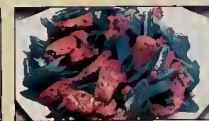
**FILET Y SALSA DE OSTRAS**  
Salteado con Champiñones, Zanahora,  
Cebollín & Castaña de Agua.  
Wok Stir Fried Beef with Mushrooms, Carrots,  
Scallions & Water Chest Nut. \$5,700.-



**FILET TANGERINA**  
Salteado con Cebollín, Ají, Gengibre y Tangerina.  
Caramelizada.  
Wok Stir Fried Beef with Scallions, Garlic,  
Ginger & Caramelized Tangerine peel.  
\$6,700.-



**FILET MONGOLIANO**  
Salteado con Zucchini, Broccoli, Algas,  
Zanahora, Pimentón, Ají Verde y Salsa de Ají.  
Wok Stir Fried Beef with Zucchini, Broccoli,  
Seaweed, Carrots, Peppers, Oni & Chili Sauce.  
\$5,700.-



**FILET CEBOLLIN**  
Filete Salteado al Wok con Cebollín.  
Wok Stir Fried Beef with Scallions.  
\$6,700.-



C A R T A M E N U  
MENU NIÑOS



**CAMARON**  
Camaron Salteado al Wok con Arroz Chaufan y  
Papas Fritas  
Wok Stir Fried Shrimp, Fried Rice & French Fries.  
\$5.200.-



**CONGRIO**  
Congrio Salteado al Wok con Arroz Chaufan y  
Papas Fritas  
Wok Stir Fried Conger Cat, Fried Rice & French  
Fries.  
\$5.200.-



**POLLO**  
Pollo Salteado al Wok con Arroz Chaufan y Papas  
Fritas  
Wok Stir Fried Chicken, Fried Rice & French Fries.  
\$5.200.-

**FILETE**  
Filete Salteado al Wok con Arroz Chaufan y Papas  
Fritas  
Wok Stir Fried Beef, Fried Rice & French Fries.  
\$5.200.-



C A R T A M E N U  
**ARROZ**



**CHAUFAN**  
Arroz, Huevo, Cerdo, Pollo, Lomo  
de Vacuna & Cebollín.  
Rice with Egg, Pork, Chicken, Beef,  
& Scallions. \$2,400.-

**CHAUFAN ESPECIAL**  
Arroz, Huevo, Pollo, Lomo de  
Vacuna.  
Rice with Egg, Chicken, Beef &  
\$2,400.-

**CHAUFAN VEGETARIANO**  
Arroz con Verduras.  
Fried Rice with Veggies.  
\$2,400.-

**BLANCO**  
Arroz Blanco.  
Steamed Rice.  
\$1,500.-

**CHAUFAN CAMARON**  
Arroz, Huevo, Cerdo, Pollo, Camarón  
Lomo Vacuno & Cebollín.  
Rice with Egg, Pork, Chicken, Beef  
Shrimp & Scallions. \$2,600.-

CARTAMENU  
POSTRES



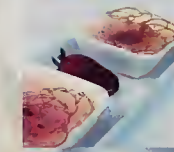
Trilogía PDA  
\$7.200.-



Brownie  
\$3.400



Delicia de  
Manjar  
\$3.400.-



Crème Brûlée  
\$3.400.-



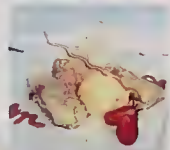
Tulipa de Frutos  
Silvestres  
\$3.400.-



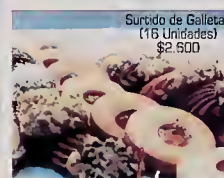
Tartaleta  
\$3.400



Cheesecake de  
Chocolate  
Frambuesa  
\$3.400



Crispes de Manjar  
y Melado  
\$3.400



Surfido de Galletas  
(16 Unidades)  
\$2.600



Torta Chocolate  
\$3.400.-



Torta a  
Lactos  
\$3.400.-



Simple Chocolate  
Cheesecake  
\$3.400.-



Lágrimas de  
Bailey's  
\$3.400.-



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANTE Y BARR INTERNAZIONALE



Ensalada de  
Fruta  
\$3.400.-



Cheesecake Du  
Ice de Lache  
\$3.400.-



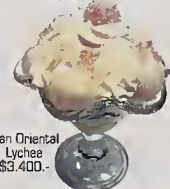
Cheesecake de  
Chocolate  
\$3.400.-



Tiramisu  
\$3.400.-



Merengue PDA  
\$3.400.-



Flan Oriental  
Lychee  
\$3.400.-



Lychee  
\$3.400.-



Torta de  
Merengue  
\$3.400.-



Tartaleta de Coco con sabor  
limbuoso. Delicado y fresco.  
\$3.400.-



Mousse de Cesta  
& Tula de Chocolate  
\$3.400.-



Kuchen de Nuez  
\$3.400.-



Panacota: Suave sabor Vainilla  
con salsa de Arándano.  
\$3.400.-





Reuniones de Negocios  
•  
Celebraciones Familiares  
•  
Eventos  
•  
Wi-Fi  
•  
Música Ambiental



Royas Lavalle 3240 • El Golf • Las Condes • Santiago • Chile  
Fono: (52) 234 4688 • Fax: (52) 234 2720  
E-mail: info@dambio.cl  
VISIT OUR WEBSITE  
www.DambioAcul.cl • www.FRDA.cl



*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**CAMARON CON AJO**  
Camarón Escaldado Salteado al Wok  
con Salsa de Ajo  
Jumbo Shrimp Stir-Fried with Garlic  
Sauce. \$9.950.



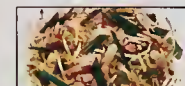
**CAMARON MANDARIN**  
Champignons, Zucchini, Algas,  
Pimientos, Cebollín & Diente de Dragón  
Jumbo Shrimp Stir-Fried with  
Mushrooms, Carrots, Seaweed, Peppers,  
Scallions & Bean Sprouts. \$9.950.



**CAMARON VERDURAS & ALMENDRAS**  
Con Champignons, Zucchini, Pimientos, Ajo  
Verde & Almendras. (Ponzo-Suave)  
Shrimp Stir-Fried with Mushrooms, Carrots,  
Peppers, Chili & Almonds (Mild)  
\$9.950.



**CAMARON GENKA**  
Camarón Escaldado Salteado al Wok  
con Genka & Calampos Chinos  
Jumbo Shrimp Stir-Fried with Ginger  
& Chinese Mushrooms. \$9.950.



**CAMARON DIENTE DE DRAGON**  
Salteado al Wok con Diente de Dragón  
& Cebollín  
Shrimp Stir-Fried with Bean Sprouts  
& Scallions. \$9.950.



**OSTRION LYONG CHING**  
Ostrión Salteado al Wok, Algas,  
Cebollitas, Pimientos, Champignons  
con Ajo Chino. \$9.950.



**CALAMAR SI CHIU**  
Con Champignons, Zucchini, Broccoli,  
Cebollín, Pimientos, Ajo Verde & Tausi.  
Squid Stir-Fried with Mushrooms,  
Carrots, Broccoli, Scallions, Peppers,  
Chili & Tausi. \$9.950.



**CAMARON GUILIN**  
Salteado con Calampos & Diente de Dragón,  
Algas, Cebollín & Ajo.  
Shrimp Stir-Fried with Chinese  
Mushrooms, Baby Corn, Seaweed,  
Scallions & Garlic. \$9.950.



**CAMARON CRISTALINO**  
Camarón Salteado con Carne, Champignons,  
Zucchini, Cebollín & Tausi.  
Shrimp Stir-Fried with Beef, Mushrooms,  
Carrots, Scallions & Tausi. \$9.950.

C A R T A M E N U  
PASTAS



**QIANUBIO CHICKEN PASTA**  
Enquisite Linguine Saltado con Pollo, Diente de Dragón,  
Zanahoria & Nuestras Salsas Naranja &  
Enquisite Salsas Sin Frijol con Chiles, Bean Sprouts,  
Carrots & Our Thai Peanut Sauce.  
\$6.900.-



**NOODLES CAMARON EC.**  
Salteados con Camarones, Zucchini,  
Zanahoria, Cebollin, & Diente de Dragón.  
Noodles Sin Frijol with Shrimps, Zucchini,  
Carrots, Scallions & Bean Sprout.  
\$6.900.-



**NOODLES ESPECIAL**  
Camarón, Pollo & Pileta saltados  
al wok con zucchini, Zanahoria, Cebollin  
& Diente de Dragón.  
Noodles Sin Frijol with Shrimps, Chicken  
& Beef with Zucchini, Carrots, Scallions &  
Bean Sprout. \$7.200.-



**NOODLES CAMARON NAC.**  
Salteados con Camarones, Zucchini,  
Zanahoria, Cebollin, & Diente de Dragón.  
Noodles Sin Frijol with Shrimps, Zucchini,  
Carrots, Scallions & Bean Sprout.  
\$6.900.-



**RAVIOLES DE CENTOLLA**  
Ravioles de Centolla con Salsa Especial  
King Crab Ravioli with Sauce  
\$11.200.-





*Palacio Danubio Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



**ENSALADA DE PATO**  
Verdes Hidropónicos con Pato Asado y Vinagreta de Soya Light.  
Garden Vegetables, Mixed Greens, Roasted Duck & Light Soy Vinaigrette.  
\$4,900.-



**ENSALADA DE POLLO**  
Verdes Hidropónicos con Pollo, Diente de Dragón, Hojas de Wontan y Vinagreta de Cangilón.  
Garden Vegetables, Mixed Greens, Bean Sprouts, Wonton Strips with Light Ginger Vinaigrette.  
\$4,900.-



**ENSALADA TOFU SESAMO**  
Verdes Hidropónicos, Pata, Tofu Sésamo.  
\$4,900.-

C A R T A M E N U  
**SOPAS**



**SOPA DE TAIWANESE**  
Fideos de Aleta & Cerdito.  
Shrimp Frit & King Crab Soup. \$10,300.-

**SOPA DE PATO**  
Fondo de Luchuga, Tallarin de Huevo & Trozos de Pato Asado.  
Lettuce, Noodles & Roasted Duck in a Chicken Broth. \$3,800.-

**SOPA RANURIS**  
Pollo, Fideo de Arroz, & Huevo.  
Chicken, Rice Noodles & Eggs in a Chicken Broth. \$3,600.-

**SOPA SICHUAN**  
Pata, Camaron, Champignon, Tofu, Algas & Chachal. (Agridulce)  
Chicken, Shrimp, Bean Curd, Shredded & Chai Chai in a Chicken Broth (Hot & Sour). \$3,800.-

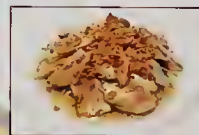
**SOPA WONTON-MIN**  
Wontons, Tallarin de Huevo, Cerdito Asado, Champignon & Cebollin.  
Wontons, Noodles, Sliced BBQ Pork, Mushrooms, & Scallions in a Chicken Broth. \$3,800.-

**MISO**  
Un Clásico Japonés con Tofu & Cebollin.  
A Japanese Classic with Tofu & Green Onions.  
\$3,600.-

CARTAMENU  
RECOMENDACIONES  
DEL CHEF



**PATO PEKIN**  
I.- Se Presenta la parte exterior del Pato, con una Salsa de Hoisin, Panqueques & Cebollín.  
II.- Se Sirve el Pato Desahuesado sobre un fondo de Fideo de Arroz Frito.  
III.- Then the Duck is served over Crispy Rice Noodle. \$17.200



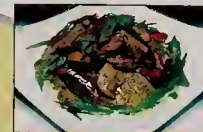
**LOCO DANUBIO**  
Loco en un fondo de Uiente de Dragón & Almonds Voladas.  
Chilean Avallone over Bean Sprouts & Sliced Almonds \$11.200



**MACHAS PLANCHADAS**  
Al Vapor en un fondo de Uiente de Dragón con Cebollín fino & Salsa Soya.  
Steamed Razor Clams served Over Bean Sprouts, Shredded Scallions & Soy Sauce. \$7.500.



**CHANCHITO KING TU**  
Cerdo asado y laminado sazonado al Wok con Salsa Semi-Agridulce.  
Sliced, Wok Stir-fried Pork with Semi-Sweet & Sour Sauce \$8.000.-



**FILETE SZECHUAN**  
Salteado en Wok, Cebollín, Pimentón & Salsa Picante Sirve sobre Fideo de Arroz Frito.  
Wok Stir-fried Beef, Scallions, Peppers, Crispy Rice Noodles & Mild Hot Sauce. \$6.700.-



*Palacio Varadero Azul*  
RESTAURANT Y BAR INTERNACIONAL



TRILOGIA DE FILETE, POLLO & PATO  
Trilogía de Filete, Pollo & Pato.  
Trilogy of Beef, Chicken & Duck  
\$10,500.-



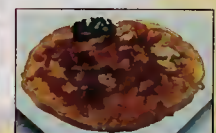
CAMARON TERIYAKI  
Camaron Ecuatoriano Salteado al Wok  
con nuestra Salsa Teriyaki.  
Jumbo Shrimp Stir-Fried with our  
Delicious Teriyaki Sauce. \$5,950.-



OMELETTE DE CENTOLLA  
Omelette de Centolla, Champiñones,  
Algas, Cebollín & Diente de Dragón.  
King Crab, Mushroom, Seaweed, Scallions  
& Bean Sprout Omelette. \$12,500.-



FILETE DINASTIA  
Filete con fondo de Fideos de Arroz con  
Salsa de Ajo.  
\$6,700.-



OMELETTE DE MARISCO  
Camarones Nacionales, Camarón Ecuatoriano,  
Machas, Calamar & Ostras  
Seafood Omelette  
\$11,200.-



POLLO NARANJA  
Rebozado y salteado en Wok cubierto en  
Salsa a la Naranja, Ajo & Ají Rojo molido.  
(Platano Suave)  
Deep Fried Chicken with Orange, Garlic,  
Red Chili Sauce (Mild). \$6,450.-



TRILOGIA TAMARINDO  
Chanchito Tamarindo, Pato  
Tamarindo, Congrio Tamarindo  
\$7,600.-



UNION DE MARISCOS  
Surtido de Mariscos & Camarones  
Ecuatorianos salteados con Zanahorias,  
Broccoli & Cebollín.  
Variety of Sea Food & Jumbo Shrimp  
Stir-Fried with Carrots, Broccoli &  
Scallions. \$11,200.-



## MARISCOS

**CENTOLLA ESPECIAL**  
Centolla, Champignons & Cebollín sobre  
fondo de Olenia de Dragón.  
King Crab, Mushrooms & Scallion over Bean  
Sprouts. \$12,900.-



**CALAMAR OJULIN**  
Con Calampos & Chipo Chino, Algas,  
Cebollín & Ajo.  
Squid Stir-Fried with Chinese  
Mushrooms, Baby Corn, Seaweed,  
Scallions & Garlic. \$6,800.-



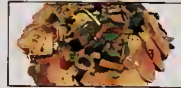
**CAMARON EMERADOR**  
Camaron Escudronero Salteado al Wok  
con Cebollín & Salsa Semi Dulce.  
Jumbo Shrimp Stir-Fried in Wok with  
Scallions and a Semi-Sweet  
Sauce. \$9,950.-



**OSTRION CON AJIO**  
Salteados al Wok con Ajo.  
Stir-Fried Scallops with Garlic.  
\$9,500.-



**OSTRION SI CHIU**  
Ostriones, Champignons, Zanahoria,  
Broccoli, Cebollín, Pimentón, Ajo Verde  
& Tausi.  
Scallops Stir-Fried with Mushrooms,  
Carrots, Broccoli, Scallions, Peppers,  
Onion & Tausi. \$9,500.-



**MACHAS TAUSI**  
Al Vapor en un fondo de Diente de  
Dragon & Salsa Tausi.  
Steamed Haplo Clams, over Bean  
Sprouts & Tausi Sauce. Mushrooms,  
Peppers, Scallions & Onion. \$7,500.-



**CAMARON 7 FELICIDADES**  
Salteado al Wok con Zucchini, Broccoli,  
Zanahoria, Ajo, Algas, Diente de Dragon &  
Gambas.  
Shrimp Stir-Fried with Zucchini, Broccoli,  
Carrots, Celery, Seaweed, Bean Sprouts &  
Ginger. \$6,950.-



**CAMARON DINASTIA**  
Camaron Escudronero salteado al Wok  
en Salsa de Ajo y fondo de Fideo de Arroz.  
Jumbo Shrimp Cooked with Chinese  
& Garlic Sauce over Crispy Rice Noodles.  
\$9,950.-



**CAMARON CURRY**  
Salteados al Wok con Cebollín y Diente de  
Dragon.  
Jumbo Shrimp Stir-Fried with Scallions  
& Curry Sauce. \$11,950.-



**CALAMAR SHANGHAI**  
Calamar Rebozado con Salsa  
Azufrada.  
Deep Fried Calamari with Sweet &  
Sour Sauce. \$9,800.-

